

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Nudelaufbau mit karamellisierten Äpfeln, Macadamia-Nüssen und Birnen-Vanille-Soße

für 4 Personen:

175 ml	Vollmilch
82,5 g	Rohrzucker
62,5 g	Spiralnudeln
1	Apfel
10 g	Macadamia-Nüsse, grob gehackt
1	Eigelb
1	Eiweiß
37,5 g	Quark
20 g	extra natives Olivenöl
¼ TL	Mischung aus Zimtucker, Vanille und Ingwer
	Schokoladenkekse, zerbrösel
½	Birne
¼	Vanilleschote
62,5 ml	Wasser
62,5 g	Rohrzucker

Die Milch mit etwa ¼ des Zuckers aufkochen, die Nudeln darin garen. Die Nudeln herausnehmen, beides abkühlen lassen und nach dem Abkühlen zusammen in eine Schüssel geben.

Den Apfel waschen, schälen, entkernen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden, mit etwas Zucker vermischen und im Backofen bei 170 ° C 10 Minuten karamellisieren lassen. Etwa 30 g Zucker mit dem Eigelb und dem Quark vermengen, in die Schüssel mit Milch und Nudeln geben und locker mischen. Die Apfelwürfel und gehackten Macadamia-Nüsse dazu geben und nochmals verrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen und auf zwei Mal unter die Masse heben. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben, darauf die mit Olivenöl und der Gewürzmischung vermischten Keksbrösel verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 ° C etwa 40 Minuten backen.

Die Birne schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus schaben. Zusammen mit der Schote, Wasser und Zucker 5 Minuten einkochen. Sobald die Soße beginnt einzudicken, die Vanilleschote heraus nehmen und die Birnenwürfel dazu geben. Kurz aufkochen und abkühlen lassen.